

EL GRINGO

MARITOZZI

5€

*L'iconico dolce romano in versione salata
il Maritozzo di semola di grano duro, cotto delicatamente al vapore, si trasforma
in un antipasto soffice e raffinato, farcito con ingredienti d'eccellenza.*

BACCALA'

Un cicchetto veneziano vestito sexy con
impasto al nero di seppia, baccalà
mantecato e germogli di porro.
(allergeni 1.4.7.12)

MANZO TONNATO

Un salto in Piemonte con una classica ricetta
della gastronomia italiana, manzo cotto a
bassa temperatura, salsa tonnata, capperi.
(allergeni 1.3.4.12)

OPS DOG

Questa proposta è molto street!!
Un maritozzo che si veste da Hot Dog
(allergeni 1.7.3.12)

Maritozzo della Settimana

CHIEDI AL CAMERIERE

ZUCCA e SPECK

Brie con vellutata di zucca e speck
(allergeni 1.7)

'NDUJA

Stracciatella pugliese, nduja. (allergeni 1.7)

CARBONARA

Il mito della carbonara in un maritozzo!
Uova a mimosa, fonduta di pecorino
e pancetta croccante. (allergeni 1.3.7)

BOTANIC

Melanzane fritte e cipolla rossa in carpione.
(allergeni 1)

L'ACCIUGA

Stracciatella e acciuga in olio d'oliva e
crumble di olive (allergeni 1-4-12)

LE MONTANARINE

10€

OTTIME DA CONDIVIDERE

TRIS DI MONTANARINE
bocconcini di impasto fritto farciti con

**BUFALA E POMODORO
CAPOCOLLO E STRACCIATELLA
'NDUJA E RICOTTA**

(1.5.7)

COCKTAIL

AMERICANO 6€

Bitter Campari, Vermouth rosso, una spruzzata di soda e scorza d'arancia fresca.

NEGRONI 6€

Gin secco, Vermouth rosso, Bitter Campari e scorza d'arancia per un classico intenso e aromatico.

NEGRONI SBAGLIATO 6€

Bitter Campari, Vermouth rosso e Prosecco DOC: frizzante e leggermente più delicato dell'originale.

GIN TONIC 6€

Gin premium con acqua tonica e fetta di lime, fresco, profumato e intramontabile.

Spritz & Bollicine

SPRITZ APEROL 4€

Aperol, Prosecco DOC, soda e fetta d'arancia.

SPRITZ CAMPARI 4€

Bitter Campari, Prosecco DOC, soda e limone: più deciso, con un tocco amaricante.

SPRITZ MARTINI 4€

Martini bianco, Prosecco DOC, soda, limone, menta.

APPLE SPRITZ 4€

Prosecco DOC, succo di mela, soda e fetta di limone

PROSECCO DOC BRUT 3,5€

Calice di Prosecco DOC

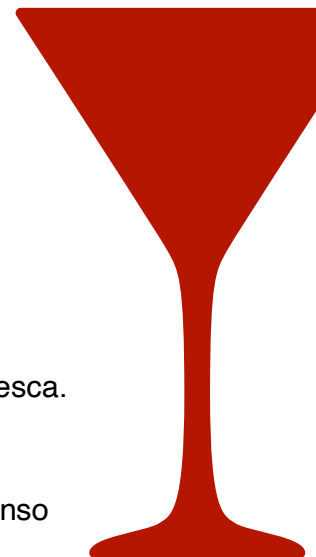
Analcolici

CRODINO 3€

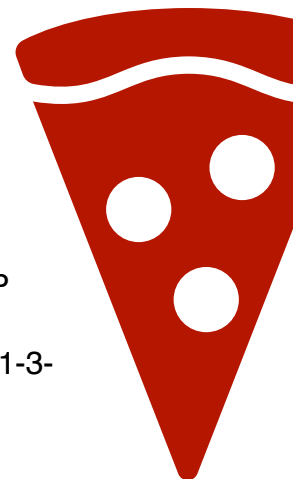
GINGERINO 3€

SANBITTER 3€

POMPELMO 3€



LE NOSTRE PIZZE



MORTADELLA E PISTACCHI

Fiordilatte, mortadella con burrata pugliese e pistacchi **13,5** (1-3-9)

LAVARDET

Fiordilatte, porro fresco, speck tagliato a julienne in cottura, patate al forno **13** (1-7)

MARTINA FRANCA

Pomodoro San Marzano a filetti con fiordilatte, Capocollo di Martina Franca, stracciatella di burrata e valeriana **14,5** (1-7)

MANZO TONNATO

Un salto in Piemonte con una classica ricetta della gastronomia italiana, su base fiordilatte, manzo cotto in rosa, salsa tonnata, frutto del capperio e pomodorini arrosto **14** (1-3-4-12)

PARMIGIANA BIANCA

Fior di latte con melanzane fritte, parmigiano e pomodorini e grana a scaglie **12,5** (1-3-5)

SMOKE

Fiordilatte, gorgonzola dolce affumicato, speck e salsa al bourbon **14,5** (1-7-12)

SAN BIAGIO

Fiordilatte, pomodoro, pastin, patate al forno e formaggio di malga **13** (1-7)

CRUDO E BURRATA

Pomodoro, fiordilatte, crudo di Parma e burrata pugliese **15** (1-7)

PORCHETTA & CARTUFOLE

Pomodoro, fiordilatte, porchetta, topinambur in carpione **13** (1-7-12)

DELICATA

Fiordilatte, Pomodoro San Marzano, valeriana, stracciatella, cartufole e cipolla in carpione **13** (1-7)

QUASI CARBONARA

Fonduta di pecorino romano DOP con uova strapazzate, pancetta stufata e croccante **12** (1-3-7)

CIME DI RAPA E PASTIN

Fiordilatte, cime di rapa, pomodorini arrosto home made e un ingrediente del territorio, Pastin dell'AZ. Agricola Talamini della Tela di Vodo **12,5** (1-7-12)

CAPRICCIOSA SPECIAL

Una classica rivisitata! Fiordilatte, cotto alla brace, funghi e crema ai carciofi **13** (1-3-7-12)

CHEESE LOVERS

Fiordilatte, formaggio di malga, brie, gorgonzola **12,5** (1-7) -

MEDITERRANEA

Pomodoro pelato giallo, fiordilatte, alici, capperi siciliani, olive, basilico **14** (1-4-7)

ZUCCA E PANCETTA

Fiordilatte, crema di zucca, carpaccio di zucca, pancetta e ricotta affumicata **13** (1-7)

FETA E ALICI

Salsa di pomodoro, tartare di pomodoro condito fresco con feta greca e alici. **13,5** (1-4-6)

MARINARA SPECIAL

Una marinara con qualche aggiunta per la felicità di chi ama le pizze rosse! Pomodoro S. Marzano DOP, capperi, alici, cipolla rossa, origano e aglio **12,5** (1-4)

PORCINI & BRACE

Fiordilatte, cotto alla brace, porcini* e chips di patate vitelotte **15** (1-5-7-12)

VERDURE SPECIAL

Pomodoro, caponata di verdure*, olive liguri, stracciatella **13** (1-7)



VEG LOVERS

ZUCCA E PORCINI Vellutata di zucca, carpaccio di zucca, porcini e topinambur croccante **13 (1)**

FUNGHI E PATATE Crema di porcini con patate al forno, funghi champignon, cipolla croccante e olio all'aglio **13 (1)**

SICILIANA VEG Salsa di pomodoro, peperoni, capperi, olive e cipolla **11 (1-12)**

MARGHE STYLE

Le nostre Margherite

BUFALA SPECIAL

Una Bufala come piace tantissimo noi, pomodoro, bufala dopo cottura, resa più interessante, accostandogli dei pomodorini confit home made emulsione al basilico **13 (1-7)**

BURRATA E POMODORINI

Pomodori in cottura, stracciatella pugliese, emulsione di rucola **12,5 (1-7)**

POMO D'ORO

Pomodoro giallo di Casa Marrazzo con ricotta fresca, pomodorini gialli confit e crema di basilico **13 (1-7-12)**

FANTASTICA

Fiordilatte, riduzione di pomodoro pelato, crema di basilico e parmigiano a scaglie **12,5 (1-7-12)**

MARGHERITA DOP

S. Marzano, fiordilatte, basilico, origano **9,2 (1-7)**

L'elenco dei 14 allergeni alimentari riconosciuti dalla normativa europea (Regolamento UE 1169/2011):

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro derivati) 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. Pesce e prodotti a base di pesce 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi 6. Soia e prodotti a base di soia 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia) 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l) 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

***PRODOTTI DECONGELATI**

SPICY

SPIANATA & CAPRA

Mozzarella fior di latte, pomodoro san Marzano, spianata calabra e formaggio erborinato di capra **12 (1-7)**

CANAGLIA

Pomodoro, fior di latte, peperoni, cipolla e spianata calabra piccante **12 (1-7)**

DIAVOLA GIALLA

Pomodoro pelato giallo di casa Marrazzo, spianata calabra piccante, salame piccante, 'nduja di Spilinga **12,5 (1-7)**

NDUJA, CIPOLLA E TONNO

Pomodoro, filetti di tonno pinna gialla, cipolla, nduja e cipolla croccante **14 (1-4)**

MI PIACE

Pomodoro, fiordilatte, patate al forno, gorgonzola e salamino piccante **12 (1-7)**

ROMANA STYLE

Sottile, croccante, leggerissima. Solo 160 g di impasto, steso a matterello e cotto alla maniera romana, con il caratteristico bordo leggermente bruciato. Una pizza fragrante e digeribile, pensata per essere gustata fino all'ultimo morso. sottile e croccante steso a matterello con il bordo leggermente bruciato come da tradizione.

HOT KISS Passata di pomodoro, nduja, vellutata di peperoni e cipolla in carpione **11 (1-7)**

ROSSOVERDE Pomodoro con salsa verde al prezzemolo, dadolata di pomodoro fresco condito e origano **11 (1-12)** **VEG**

ALICI Passata di pomodoro, alici, crumble di olive e stracciatella pugliese **12 (1-4-5-7)**

PASTIN E PATATE Patate lesse schiacciate e salsiccia, salsa al tartufo **13 (1-3)**

REGINA Passata di pomodoro con stracciatella pugliese e basilico **9 (1-7)**

CACIO PEPE Crema al pecorino romano e pepe **12 (1-7)**

COTTO E FUNGHI Passata di pomodoro, fiordilatte cotto

alla brace, champignon e origano **9 (1-7)**

AMATRICIANA Pomodoro, pecorino e guanciale croccante **12 (7,1,)**

PIZZA AL VAPORE *

ottima da condividere

Il nostro impasto **LOW CARB** nasce da un mix speciale di farine semi-integrali e integrali macinate apietra: farro, ceci e mais e grano. Una combinazione studiata per offrirti una pizza cotta a vapore e in seguito rigenerata in forno a 240°. Si presenta soffice e allo stesso tempo piacevolmente croccante, con un contenuto di carboidrati ridotto.

Grazie alla presenza di farine ricche di amidi resistenti e a farciture che valorizzano ingredienti ad alto contenuto proteico, questa pizza è perfetta per chi vuole godersi gusto e leggerezza, senza rinunciare al piacere.

BACCALÀ

Con baccalà mantecato con cipolla in carpione e crumble di mais.

18,9 (1-4-7)

VINO CONSIGLIATO- MONA DI BUGLIONI

MANZO TONNATO

Con questa proposta celebriamo uno dei piatti più noti della tradizione piemontese! Manzo arrosto con salsa al tonno e frutto del capperò

18 (1-3-4-12)

VINO CONSIGLIATO : VALPOLICELLA SUPERIORE- IMPERFETTO DI BUGLIONI

CRUDO E STRACCIATELLA

Crudo di Parma con stracciatella pugliese e olio agli agrumi

18 (1-7)

VINO CONSIGLIATO - PROSECCO

PRIMO AMORE

San Marzano ,bufala campana e basilico

15,90 (1-5)

VINO CONSIGLIATO- VERDECA

LIKE A TOAST

Un tributo al mito del toast!!

Con formaggio malga, prosciutto alla griglia in stile Trieste, accompagnato dall'inevitabile salsa rosa con grappa 18 stagionata (1-3-7)

18 (1-7)

VINO CONSIGLIATO- ENEMIGO MIO

IN PALA

SOLO A CENA

ottima da condividere

Con la pizza in pala potete degustare i vostri ingredienti preferiti su una pizza realizzata con uno speciale impasto a lunga maturazione con semi di girasole, lino e sesamo.

Soffice e molto digeribile dalle dimensioni di mezzo metro servita al centro tavola sul nostro tagliere. Ideale per due persone e ottima da condividere

Potete personalizzare la vostra pizza in pala, scegliendo fino a due gusti tra le proposte delle pizze tonde presente in questo menu

MARGHERITA "DOP"

Pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico fresco

20 (1-7)

CAPRICCIOSA DI MONTAGNA

Fiordilatte speck di Sauris, porcini*, topinambur in chips

30 (1-5-7-12)

CRUDO E BURRATA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto crudo di Parma e stracciatella di burrata pugliese. **30** (1-7)

COTTO E FUNGHI

Pomodoro, fior di latte, funghi champignon e prosciutto cotto alla brace

24 (1-7-12)

PARMIGIANA BIANCA

Fior di latte con melanzane fritte*, grana, pomodorini rossi e basilico

28 (1-7-5)

MORTADELLA

Fiordilatte, mortadella stracciatella pugliese, granella di pistacchio.

29 (1-7-8)

MARINARA SPECIAL

Pomodoro San Marzano, alici, capperi, cipolla e origano **26** (1-4-

BIBITE

ACQUA GASSATA	3
ACQUA NATURALE	3
COCA COLA piccola 0,2cc	3
COCA COLA grande 0,4 cc	5

GALVANINA

ARANCIATA BIO	5
CHINOTTO BIO	5
TE ALLA PESCA BIO	5
THE AL LIMONE BIO	5
COLA BIO	5

BIRRE ALLA SPINA

BIONDA PICCOLA 0,2 cl	3,5
BIONDA MEDIA 0,4 cl	6,5
ROSSA PICCOLA 0,2 cl	3,5
ROSSA MEDIA 0,4 cl	6,5
ARTIGIANALE ALLA SPINA 0,33 CL	7

BIRRA IN BOTTIGLIA

ICHNUSA NON FILTRATA 0,5	5
SCHWEIGER WEISSE 0,5cl 4,5%	5,5
SCHWEIGER ZWICKL 0,5cl 4,5%	5,5
BIRRA ANALCOLICA 0,33 cl	4

BIRRA ARTIGIANALE

BIRRIFICIO 32

IN BOTTIGLIA da 0,75 cl

16€

CURMI

Birra bianca (5.8% vol. alc.) con orzo e farro, coriandolo e scorza d'arancia.

Profumata,
rinfrescante, con un po di corpo,
stilisticamente vicina alle "bianche" belghe.

AUDACE

Birra forte (8.4% vol. alc.) chiara,
stilisticamente vicina alle "Tripel" belghe,
aromi intensi (frutta, spezie e fiori).

OPPALE

Birra chiara (5.5% vol. alc.), una
luppolatura alla Belga, amaro presente ma
non prepotente, secca, pulisce la bocca,
ha reso famoso il birrificio a livello
internazionale

ADMIRAL

Birra rossa (6.3% vol. alc.) con note di
frutti di bosco, caramello e tostato, maltata
e amara, da un punto di vista gustativo è la
più complessa della gamma, per gli amanti
della birra rossa e delle birre della Gran
Bretagna.

CUCINA

SOLO A PRANZO

PIATTI

ORECCHIETTE CIME E PASTIN

Orecchiette con pastin bellunese, cime di rapa, pomodorini 11,90 (1-7-12)

SPAGHETTI AL PESTO

Spaghetti di semola di grano duro con pesto alla genovese e pomodorini e stracciatella 11,90 (1-7-8-12)

CARBONARA

Tagliatelle con guanciale, uovo e pecorino e pepe 12,5 (1-3-7)

ORECCHIETTE ALICI E POMODORO

Alici con pomodoro fresco e basilico 11,80 (1-4)

BURGER **new**

Burger di manzo con formaggio di malga, mayo, pomodoro insalata, cappuccio rosso e patate fritte-buns gluten free 17,80 (3-5-7-12-6-11-13-10)

COTOLETTA

Cotoletta di pollo, patate fritte 16 (1-3-5)

GALLETTO E PATATE FRITTE **new**

Galletto al forno con patate 16 (3-5)

MILLE FOGLIE DI MANZO

Manzo e bacon tagliati a fette sottilissime cotto alla piastra con patate al forno 18,9 (5)

MANZO TONNATO

Manzo cotto in rosa con frutto del capperi, pomodorini arrosto e salsa tonnata 15 (3-5-12)

CAPRESE

Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico 10 (7)

INSALATONE

PRIMAVERA

Misticanza, pomodorini, bufala cotta e uovo a mimosa 12,5 (3-7-12)

ESTATE

Misticanza, feta greca, olive, pomodorini e tonno 12,5 (3,4-7-12)

AUTUNNO

Misticanza, pollo, crostini di pane e salsa cesar, pomodorini confit 12,5 (1-3-7)

INVERNO

Misticanza pomodorini arrosto, crudo e stracciatella 12,5 (7-12)

BOWL

REAL AND TASTY FOOD

17,90

FALAFEL Falafel di ceci con misticanza, hummus, crema di peperoni, cappuccio marinato, pomodorini al forno, coriandolo, semi di girasole, pane tostato (1)

MANZO Tagliata di manzo con salsa chimichurry, misticanza, riso integrale al vapore, patata lessa schiacciata, cipolla marinata, pane tostato (1,12)

POLLO Pollo con misticanza, riso integrale al vapore, coriandolo, pomodorini arrosto, salsa tzatziky, chips di patate viola, pane tostato. (1,7,5)

SALMONE Trancetto di salmone al forno con misticanza, riso integrale al vapore, pane tostato, salsa teryiaki, cappuccio marinato e semi di girasole (1,4,6,)

CARTA DEI VINI

BOLLE

PROSECCO

Glera 100% | Minerale,
Abbinamenti: aperitivi, crostacei, sushi.
🍷 € 28 🍷 € 4

I BIANCHI

VERMENTINO | Puglia IGP

Vermentino 100% | Fresco, floreale
Abbinamenti: antipasti di mare, fritti.
🍷 € 30 🍷 € 5

HUELLA | Rías Baixas DO

Albariño 100% | Sapido, pesca, fiori
Abbinamenti: ostriche, frutti di mare.
🍷 € 30 🍷 € 5

ALDEA | Valdeorras DO

Godello 100% | Equilibrato, balsamico
Abbinamenti: pesce al forno, risotti.
🍷 € 30 🍷 € 5

I ROSSI

IL MONA | Bardolino DOC

Ciliegia, speziato | Versatile
Abbinamenti: pasta, arrostiti, salumi.
🍷 € 35 🍷 € 7

(I'M)PERFETTO | Valpolicella Classico Superiore

Amarena, spezie | Morbido
Abbinamenti: griglia, funghi, pasta.
🍷 € 38 🍷 € 7

IL BUGIARDO | Valpolicella Ripasso

Ciliegia matura, cacao | Strutturato
Abbinamenti: brace, tartufo, stagionati.
🍷 € 48

CALIZO | Jumilla DO

Monastrell 100% | Mora, speziato
Abbinamenti: costate, selvaggina.
🍷 € 30 🍷 € 5

MACHOMANN | Jumilla DO

Monastrell 100% | Potente, cacao,
vaniglia
Abbinamenti: fiorentina, brasati.
🍷 € 57

ENEMIGO MÍO | Garnacha 100%

Bio | Frutti rossi, succoso
Abbinamenti: pizza gourmet, carni bianche.
🍷 € 42 🍷 € 7

LA FRONTERE | Bierzo DO

Mencía 100% | Ciliegia, minerale
Abbinamenti: funghi, tartufo, formaggi.
🍷 € 30 🍷 € 5

CLON98 | Ribera del Duero DO

Tinto Fino | Vecchie vigne, complesso
Abbinamenti: filetto, selvaggina.
🍷 € 35 🍷 € 7

PASSO DOBLE | Valle de Uco

Malbec e Corvina | Vellutato, cacao
Abbinamenti: costata, stufati.
🍷 € 35 🍷 € 7

CAFFETERIA

CAFFÈ 1,5
CAFFÈ CORRETTO 2
ORZO 2
CAFFÈ DECA 2
MACCHIATONE 2
CAPPUCCINO 2,5
THE CALDO 2,5

GRAPPE E LIQUORI

PRIME UVE 5

BARRICATA 5

CIRMOLO 5

CUMINO 5

GINEPRO 5

GENZIANA 5

FIENO 5

LIQUIRIZIA 5

PRUGNA 5

LAMPONE 5

DESSERT

PANNA COTTA

Panna cotta homemade. 5 (7)

TIRAMISÙ

Il grande classico italiano: savoiardi soffici, crema al mascarpone e una spolverata di cacao

per un dessert intramontabile. 6,5 (1-3-7)

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Una versione golosa del classico: crema vellutata al pistacchio, savoiardi imbevuti e granella croccante per un morso irresistibile.

6,5 (1-3-7-8)

SCARPETTA

Spicchi di pizza al vapore (4 pz) rosolati in forno con burro e zucchero e arricchiti da crema pasticciera e cannella 8 (7-8)

BOMBARDINO

Crema al Bombardino con panna montata.

6,5 (3-7)

CROCCANTINO AL WISKY

Crema al whisky con crumble di cereali

7 (3-7)

CREMOSO AL LATTE

Crema al latte con caramello al latte e fava di tonka

7 (3-7)